PENNE ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo penne,
- 1 spicchio di aglio,
- basilico,
- prezzemolo,
- menta,
- formaggio pecorino grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Far rosolare in una padella l'aglio con l'olio, unire il basilico, il prezzemolo e la menta tritati e far insaporire. Cuocere le penne in abbondante acqua salata, scolarle al dente, condirle con l'olio alle erbe, spolverizzarle di pepe e pecorino e servire.